



przepisy.pl

Roladki z bakłażana faszerowane pastą z pieczonego czosnku



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa do grilla pikantna Knorr - 2 łyżki
- bakłażan - 2 sztuki
- sól - 2 łyżki
- główka czosnku - 2 sztuki
- szpinak - 200 gramów
- serek Philadelphia - 100 gramów
- ser gorgonzola - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- bazylia - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- krem z octu balsamicznego do podania

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bazylię i natkę pietruszki posiekaj, suszone pomidory pokrój w drobną kosteczkę, posiekaj kapary, a orzechy upraż na suchej patelni i z lekka je rozkrusz. Liście szpinaku zanurz na chwilę we wrzącej wodzie i osusz, układając je na papierowych ręcznikach.
2. Główki czosnku zawiń w folię aluminiową i wstaw do piekarnika na 20 minut lub ułóż na grillu i grilluj, póki nie zrobią się w środku miękkie. Upieczony czosnek odstaw na bok, aby wystygł, a następnie obierz go z łupin. Czosnek i oba sery umieść w kielichu miksera i dokładnie rozdrobnij, aby powstała jednolita pasta. Pastę połącz z posiekanymi ziołami, orzechami, kaparami i suszonymi pomidorami.
3. Bakłażany pokrój wzdłuż na plastry, obficie oprósź solą i odstaw na 10 minut, aby puściły sok. Po tym czasie wypłucz je pod zimną wodą, usuwając sól, a następnie osusz papierowym ręcznikiem. Bakłażany oprósź przyprawą do pikantnego grilla, nada ona potrawie wyrazistego smaku.
4. Zamarynowane bakłażany grilluj po 2-3 minuty z każdej strony.
5. Bakłażany ułóż na desce i na każdy plaster nałóż liście szpinaku oraz grubą warstwę pasty z czosnku i sera. Całość dokładnie zroluj i zabezpiecz wykałaczką. Gotowe roladki ułóż na talerzu i polej oliwą i kremem balsamicznym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl